

ПРИКАЗ

29.08.2025 года

№208-ОД

«О режиме отбора и условий хранения суточных проб(ежедневно) в ГБДОУ №39 с
01.09.2025»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, повышении ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно-технической документацией» :

- - Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 №2 ФЗ
- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- - СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"
- - Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге"
- - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009 года N 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге"(с изменениями на 27 сентября 2018 года)
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- - ГОСТ 31986-012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»
- - СП 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28;
- - Постановление РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- - СП 1.2.3685-21 от 28.01.2021 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности(или)безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Законодательство Санкт-Петербурга:
- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (с изменениями и дополнениями);

- - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 29.12.2014 N 1282 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге»
- - Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 года N 247 "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- - Управление социального питания СПб от 30.12.2020 «Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственными образовательными организациями Санкт – Петербурга».
- Рекомендации по организации социального питания в Санкт-Петербурге от 31.03.2022
- распоряжение Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «СТАНДАРТ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить режим отбора и условия хранения суточных проб (ежедневно)

В соответствии с Приложением к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «СТАНДАРТ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА»

Рекомендации по отбору суточных проб

Для осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Суточная проба отбирается следующим образом:

- порционные блюда в полном объеме, первое блюдо и гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают в стерильную, стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду).

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С.

Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник (или ответственный по пищеблоку).

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований суточных проб повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые разрабатываются ДОО.

2. Назначить ответственным лицом на пищеблоке за отбор и условий хранения суточных проб (ежедневно) повара Прудникову Ольгу Петровну (в ее отсутствие кладовщика Семину Марину Анатольевну)

3. Утвердить Инструкцию по отбору и хранению суточных проб (Приложение №1)

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ №39

МП



Л.В. Лялина

Приложение №1
азу от 29.08.2025 № 208
дий ГБДОУ №39 Лял

точных проб (ежедне
правления с

по режиму отбора и условиям хранения суточных проб (ежедневно)

В соответствии с Приложением к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «СТАНДАРТ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА»

Для осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Суточная проба отбирается следующим образом:

1. Порционные блюда в полном объеме, первые блюдо и гарниры - не менее 100 г.
2. Пробу отбирают в стерильную, стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду).
3. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (**не считая выходных и праздничных дней**) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С.
4. Контроль правильного отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник (или ответственный по пищеблоку).
5. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований суточных проб повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 02.03.2021 № МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
6. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые разрабатываются ДОО.